

# Yöresel Yemeklerin Standardize Edilmesi ve Kabul Edilebilirliğinin Ölçülmesi: Mersin Örneği<sup>1</sup>

Kemal ENES<sup>2</sup>, Gülser YAVUZ<sup>3</sup>, Cevat ERCİK<sup>4</sup>

Yöresel Yemeklerin Standardize Edilmesi ve Kabul Edilebilirliğinin Ölçülmesi: Mersin Örneği

The Standardization of the Local Food and the Measurement of Its Acceptability: Example of Mersin

## Öz

Bu çalışma ile Mersin iline ait 6 adet yemeğin tarifleri standardize edilerek reçeteleri ortaya çıkarılmaktadır. Reçeteleri belirlenen yöresel ürünler Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde üretilmiş ve Mersin yemek yeme kültürüne aşina ve deneyimi olan 9 adet yarı-eğitilmiş panelist tarafından duyu analizi kapsamında tadımları yapılmıştır. Tadımlar sonucunda 6 adet yöresel üründen 3 tanesinin beğeni düzeyi yüksek olarak ölçülmüştür. 3 tane ürün ise diğer 3 yemeğe göre anlamlı seviyede düşük olarak ölçülmüştür. Elde edilen bu sonuçlara göre Eya dolması, Yüksük çorbası ve Ispanaklı içli köfte kabul edilebilir olarak ölçülmektedir.

## Abstract

In this study, 6 local dishes selected from Mersin's local cuisine are examined and standardized. Then, those local dishes were cooked in the Mersin University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts Department. Those local foods were tasted within the scope of sensory analysis by 9 semi-trained panelists who are familiar with and experienced in Mersin food culture. As a result of the tasting experience, 3 of the 6 local food measure significantly higher than the other 3 foods. According to these results, "Eya dolması, Yüksük çorbası and Ispanaklı içli köfte" are considered acceptable for commercializing.

**Anahtar Kelimeler:** Mersin Mutfağı, Gastronomi, Duyusal Analiz, Yöresel Mutfak

**Keywords:** Mersin's Cuisine, Gastronomy, Sensory Analysis, Local Food

**Makale Türü:** Araştırma Makalesi

**Paper Type:** Research Article

<sup>1</sup> Bu çalışma, Mersin Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından desteklenen 2020-1-AP5-3994 numaralı projeden türetilmiştir.

<sup>2</sup> Öğr. Gör. Dr., Tarsus Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, kemalenes@gmail.com, ORCID: 0000-0003-3488-314X

<sup>3</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, gulser@mersin.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9740-9045

<sup>4</sup> Öğr. Gör., Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, cevatercik@mersin.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9768-0027

## 1.Giriş

Son yıllarda gastronomi turizminin öneminin artmasıyla birlikte, özellikle bölgeye olan ekonomik katkıları nedeniyle bu turizm türünden pay almak isteyen destinasyonlar yerel mutfak kültürlerini sunmak ve tanıtmak için çaba göstermektedir. Türkiye de coğrafi özellikleri, iklim özellikleri, tarihi ve kültürel yapısı gibi birçok faktör nedeniyle çok zengin bir mutfak kültürüne sahip bir ülke olarak bu özelliğini ön plana çıkarmaya çalışan ülkelerdendir. 2020 yılının Türk mutfağı yılı ilan edilmesi, festival, yarışma vb. düzenlenen birçok etkinlik, kamu ve özel sektör düzeyinde gastronomi ve aşçılık eğitimi veren bölümler ile kursların hızla artması gibi çok sayıda gelişme Türkiye’de de son yıllarda gastronomiye verilen önemin arttığının birer göstergesidir. Bir yandan da ulusal ve yerel düzeyde mutfak kültürlerinin korunması ve tanıtılması için çalışmalara ağırlık verildiği görülmektedir. Bazı illerin UNESCO gastronomi şehirleri unvanı alma çabaları, gastronomik ürünlerinin coğrafi işaret tescil başvuruları gibi gelişmeler de yöresel mutfak kültürünü koruma ve tanıtmaya bilincinin oluşmaya başladığına işaret etmektedir.

Bu durum “uluslararası düşün, lokal ye ve iç” sloganında da belirtildiği gibi yöre dışından gelecek olan ziyaretçilerin yöresel tatlarla erişimleri sağlanarak, farklı deneyimleri yaşayabilmektedir (Feagan, 2007). Ama ziyaretçilerin bu lezzetlere erişebilmesi ve yöresel ürünlerin bölgeye katkı sağlayabilmesi için öncelikle ürünlerin ticarileşmesi ve üretim süreçlerinin standardize edilmesi gerekmektedir (Zencir vd., 2018). Yapılan bu çalışma ile Mersin ilinde bulunan yöresel ürünler incelenmekte ve bu ürünlerden seçilen 6 adet yemeğin tarifleri standardize edilerek reçeteleri çıkarılmaktadır. Daha sonra bu yöresel ürünler Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde üretilmiş ve Mersin yemek yeme kültürüne aşina ve deneyimi olan 11 adet yarı-eğitilmiş panelist tarafından duyu analizi kapsamında tadımları yapılmıştır. Son olarak elde edilen veriler, ürünlerin beğeni düzeylerinin ölçülmesi için ticari beğeni testi uygulanmış ve anlaşılabilmesi için yorumlanmıştır.

## 2. Literatür taraması

Alan yazın incelendiğinde, bilimsel düzeyde de yöresel yemeklere ilginin artış gösterdiği anlaşılmakta ve birçok çalışma yapıldığı görülmektedir. Brezilyada yapılan bir çalışma (Marques vd., 2022) yöresel yemeklerin başka bölgelerdeki insanlar için önemli olduğunu ve o bölgeler ziyaret edildiğinde yöresel ürünlerin tercih edildiğini göstermektedir. Bir başka bir araştırmada (Enthoven ve Van den Broeck, 2021) gelecekte yöresel ürünlere olan talebin artacağı ve bu ürünlerin tedarik sürecinin önem kazanacağı ifade edilmektedir. Ayrıca yöresel yemekler ile ilgili olarak yapılan 55 çalışmanın değerlendirildiği bir başka araştırmada, gelecekte hükümetlerin desteklerinin sağlanması sonucunda yöresel ürünlerin gelişeceği ve bölgelerine katkı sağlayacağından söz edilmektedir (Kang vd., 2022).

Bölgesel kalkınmaya katkıda bulunan gastronomi turizminin gelişmesi için bölge halkının yerel yemeklerini korumasının oldukça önemli olduğu düşüncesiyle, Özer ve Esen (2019) tarafından Kapadokya bölgesinde Avanos’un tescilli ürünü testi kebabı üzerine bir araştırma yapılmıştır. Araştırma, testi kebabının yapılış süreçlerini ve standart reçetesini bilimsel bir çerçevede oluşturmak ve coğrafi işaret tescil sürecine katkı sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada testi kebabının en çok beğenildiği ve hazırlanışı bakımından aslına en uygun olduğu belirlenen restoranlar seçilmiş ve bazı çalışanların da katılımıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile veriler toplanmıştır. Araştırmanın sonucunda Testi kebabının yapılış süreci ve standart reçetesi oluşturulmuş ve bu reçetenin yiyecek içecek işletmelerine öğretilmesi ile belirli bir standart yakalanarak bölge tanıtımına artı değer katabileceği vurgulanmıştır. Öktem (2008) ise standart reçeteleri hazırlanmayan ama çok tüketilen ve evlerde halen pişirilen lahmacun, şırdan, mumbar, balık çeşitleri, kısır, sac böreği, sarımsaklı köfte, işkembe dolması, işkembe çorbası vb. birçok yemek olduğunu belirtmektedir. Çok tüketilen bazı yemeklerin görüşmeler yoluyla elde edilen reçetelerinin sunulduğu araştırmada standardizasyonun kalite yolunda önemli bir adım olduğunu vurgulanmaktadır.

Mızrak, Aydoğdu ve Yaşarsoy (2017) ise bölge ve yöre halkına ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda etkileri olan yöresel yemeklerin sürdürülebilir turizmdeki rolü ve önemini belirlemeyi amaçladıkları

çalışmalarında 167 adet yöresel yemek tarifini kayıt altına almıştır. Yöresel yemek reçetelerinin ön standart tariflerinin oluşturulması amacıyla diğer bir araştırma Zencir, Özoğul, Göde ve Ekincek (2018) tarafından yapılmıştır. İkincil kaynak taraması gerçekleştirilerek ve Türkiye'nin yedi bölgesinin yöresel yemekleri ve ortak tatları incelenerek 75 reçete seçilmiştir. Daha sonra mutfak laboratuvarında reçetelerin standartlaştırma adımları uygulanmış, uygulanan her reçete, alan uzmanlarından oluşan jüri üyeleri tarafından uluslararası yarışma standartlarına göre değerlendirilerek puanlanmıştır. Lezzet puanı yüksek olanlar standart reçete olarak belirlenmiştir. Son aşamada, denenen reçeteler yazılı hale getirilmiştir. Ayrıca sunum puanlarına göre en yüksek puanı alan görsellere ve ideal reçetelerin besin değerlerine yer verilmiş ve elde edilen bulgulardan hareketle, yedi bölgenin yöresel yemeklerinden oluşan yöresel tadım menüsü önerisi sunulmuştur.

Lokmanoğlu (2013) araştırması kapsamında 10 yıl boyunca aile büyükleri ve yakın çevresinde yöresel yemekleri yapan kişilerden birebir görüşmeler ve uygulamalarla tarifler elde etmiş ve bunları kitap olarak yayınlamıştır. Mersin'e özgü ana yemeklerden tatlılara, salatalardan reçellere çok sayıda yöresel ürünü tarifi ve hazırlanış yöntemleriyle kayıt altına almıştır. Eren ve Sezgin (2017) ise gastronomi turizmi açısından Mersin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine yaptıkları çalışmada, yöreye özgü öne çıkan yemeklerin tariflerini vermiştir. İlin mutfak kültürü ile ilgili literatürde yeterli araştırma olmadığını ve yörede gastronomi imajı oluşturulması gerektiğini vurgulayan yazarlar, Mersin'in mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından mevcut durumun yeterli olmadığını belirtmiştir. Mersin'de gerçekleştirilen bir başka çalışmada yöresel bir yiyecek olan batırık üzerine bir çalışma yürütülmüştür. Farkındalığı arttırmak, bölgede hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmek amacıyla yapılan çalışmada Çetinsöz ve Polat (2018) Mersin'e yakın bölgelerde tüketilen batırığın bölgenin iklimi, sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yapıları vb. nedenlerden dolayı farklı şekillerde yapıldığını tespit etmişlerdir. Araştırma sonucunda soyut bir kültürel miras olan yöresel yemeklerin korunması, coğrafi tescillerinin alınmasının önemi vurgulanmıştır. Ayrıca Okyay (2020) tarafından yazılan ve ailesinden aktarılan tariflerin kitaplaştırıldığı ve Tarsus mutfağının anlatıldığı bir eser literatürde yer almaktadır.

Literatür incelendiğinde yöresel yemeklere, bunların reçetelendirilmesine, tanınırlığına ve tescil edilmesine yönelik araştırmalara son yıllarda artan bir önem verildiği Mersin özelinde ise bu araştırmaların henüz yeterli düzeyde olmadığı görülmektedir. Bu durum araştırmanın çıkış noktasını oluşturmaktadır.

### **3. Mersin Mutfağı**

Türkiye'nin Akdeniz Bölgesi kıyı kesiminde yer alan Mersin ili, tarihsel gelişim sürecinde bir liman kenti olması ve doğal, coğrafi ve kültürel çok çeşitli çekicilikleriyle çok farklı toplulukların bulunduğu bir kent olması gibi nedenlerle zengin bir mutfak kültürüne de sahip olmaktadır (Lokmanoğlu, 2013). Ancak sahip olduğu kaynakları yeterince değerlendirememiş ve farklı kültürleri barındıran bir kültür mozaiği olarak görülen yapısına rağmen gastronomi alanında yeterince ön plana çıkamamıştır (Ercik, 2021). Oysa ilin kendine özgü birçok gastronomik ürünü bulunmaktadır ve birçoğu coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Mersin'de tarihsel gelişim dönemlerinde etnik çeşitliliğin var olduğunu ve ilin güzel tarafının bu kozmopolit yapı olduğunu belirten Lokmanoğlu (2013: 13-14), Mersin'in mutfak kültürünü üç döneme ayırmıştır. İlk dönem (1860-1940) farklı yerlerden gelen insanların yemek kültürlerini beraberlerinde getirdiği, farklı dillerin konuşulduğu ve birbirlerine çok karışmayan yerleşimlerin olduğu dönemdir. İkinci dönem (1940-1975) Cumhuriyet dönemi ve genel kurallar ile birlikte aynı okullara giden, ev dışında Türkçe konuşulan ve değişik kültürlere sahip halkın birbirlerine giderek mutfak kültürlerinden etkilendikleri, ortak bir mutfak kültürü oluşturmaya doğru giden bir kaynaşma dönemidir. Üçüncü dönem (1975'den günümüze) ise modern yaşama geçiş ile birlikte nüfus artışı, apartmanlara geçiş ve emek ve zaman gerektiren geleneksel yemek kültürünün yavaş yavaş terk edilmesi dönemidir.

Mersinlilerin yemekleri bulgur ve et ağırlıklı olup, baharatlı, ekşili, acılı ve salçalıdır (Develi, 2007). Eski Mersin mutfağında Arapların önemli etkisi vardır. Suriye, Kıbrıs, Anadolu'nun her yöresi, Rumeli

gibi yerlerden göç eden insanların; Türkmenler, Giritliler, Rumlar ve Ermenilerin getirdikleri yemek kültürünün oluşturduğu bir mutfaktır (Lokmanoğlu, 2013). Yerel yemeklerde Fransız, Türk mutfağı ile birlikte, Arap mutfağı, yoğurtlu sebze Türkmen yemekleri, kebab türleri, deniz ürünleri, geleneksel Akdeniz kültürünün zeytinyağı sebze yemekleri sofralarda yer almaktadır (Vural, 2010).

Günümüzde ise her bölgede olduğu gibi farklı türde yemekler de mutfaklara girmiş, yapımı daha kolay ve kısa sürede hazırlanan bu yemekler geleneksel yemeklerin yerine yavaş yavaş tercih edilir olmuştur. Bu sebeple bazı yemekler artık unutulmaya veya tercih başlamıştır. Bu durumla birlikte alan yazın incelendiğinde yöresel yiyeceklerin tercih edilmemesi için başka nedenler de bulunduğu görülmektedir. Bu nedenler; zamanla hızlı yiyeceklerin (fast food) değişen toplumsal yapıda tercih edilmesi, modern hayatın oluşturduğu çeşitli koşullar (Çakıcı ve Zencir Çiftçi, 2018), yemek yeme kültürü ile ilgili moda akımları, değişen alışkanlıklar, teknolojik yenilik ve kolaylıklar (Çetinsöz ve Polat, 2018: 61), bilgi ve beceriye sahip kişilerin gitgide azalması sebebiyle geleneksel yöntemlerin değişime uğraması, son olarak da ithal malzemelerin uygun fiyatlı ve kolay ulaşılabilir olması olarak sıralanabilmektedir (Görkem ve Öztürk, 2018) .

Bu durumun yanı sıra küresel rekabet ortamında yüksek oranda kar elde etme, hızlı üretim vb. nedenlerle geleneksel gıda üretimi yerine içeriği değiştirilmiş ürünlerin üretiminin artması ve sağlık açısından olumsuzluklar yaratması sebebiyle, tüketiciler geleneksel değerlerine sahip çıkma ve onları tüketme eğilimine yönelmiştir (Orhan, 2010: 245). Bununla birlikte ürünün bilinen özellikleri ile üretim özelliklerinin korunması amacıyla yörede ve özellikle üretim yapanların korunmaları, tüketicinin yanıtılmasına engel olunması, ülkenin milli ve kültürel değerlerinin korunması gibi amaçlar taşıyan “coğrafi işaret” sistemi geliştirilmiştir ve günümüzde her geçen gün önem kazanmaktadır (Taşdan, Albayrak ve Albayrak, 2014: 1293).

Coğrafi işaret, “tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir”. Mersin’de özellikle tarım ve gıda ürünlerinin tescillenmesi için çaba gösteren meslek odaları, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları son yıllarda bu çabalarını arttırmışlardır. Mersin, gıda ürünü ve yemeklerden oluşan 22 coğrafi işaretli ürünü ile iller arasında üst sıralarda yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Ayrıca Özbek ve Güzeller (2022) tarafından yapılan bir çalışmaya göre Mersin’in 22 coğrafi işaretli ürünü dışında birçok başlangıç yemeği, ana yemek, tatlı, turşu çeşitleri, çorba çeşitleri gibi farklı karakterde birçok yöresel yemek ve gıda ürününe rastlanmaktadır. Ancak hala çok sayıda yöresel ürün ve yemek tescillenmemiştir. Bu bağlamda coğrafi işaret tescilin ile birlikte yöresel yemeklerin kaybolmaması, yaşatılması ve geleceğe aktarılması için kayıt altına alınması çok önemlidir.

Bu bağlamda coğrafi işaret alınmadan önce standartlaştırılma süreci dikkatle yürütülmeli ve ürünlerin reçetelerinin bölgenin damak tadına uygun olup olmadığı mutlaka kontrol edilmelidir. Ayrıca yemeklerin ticarileştirilebilmesi ve bölgelerde sunulabilmesi için reçetelerinin standartlaştırılması sürecinde mutlaka bölgede kabul edilebilir olmalıdır. Bu da bulunan bölgenin damak tadına uygunluğu ile ilgili yapılan çalışmaların önemini ortaya koymaktadır.

#### **4. Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Yapılan araştırma sonucunda yöresel yemeklerin ticarileştirilerek bölgede erişilebilirliklerinin artırılması, standartlaştırmanın sağlanması ve yemeklerin korunması yolu ile gelecek nesillere aktararak sürdürülebilmesi hedeflenmektedir. Araştırmanın Mersin ili özelinde yapılmış sınırlı sayıda ve nitelikteki bilimsel çalışmalardan biri olarak Mersin’e bir gastronomik kimlik kazandırılmasına yardımcı olabileceği ve ilin gastronomi turizmi gelişimine yardımcı olabileceği düşünülmektedir.

#### **5. Araştırmanın Yöntemi**

Birincil olarak Mersin iline ait olan ve bazıları unutulmaya yüz tutmuş yemek tariflerinden 6 tanesinin seçilerek standart reçetelendirilmesi yapılmaktadır. Reçetelendirmelerin yapım sürecinde 2 ya da 3 farklı kaynaktan elde edilen reçeteler standardize edilebilmesi için gram ve litre gibi sabit

ölçülere çevrilmiştir. Çevrim sırasında Lynch(2011) tarafından yazılan kitapta bulunan çevrimler kullanılmıştır. Bu sayede bardak, kaşık gibi ölçüler gram, litre gibi standart ölçülere çevrilmiştir. Yazılan reçetelerin 3 farklı zamanda uygulamaları yapılmış bunun sonucunda da ölçülerin son hali elde edilmiştir. Devam eden aşamada ölçüleri kesinleştirilen yöresel yemeklerin bölgenin damak tadına uygun olup olmadığı test edilmektedir.

Araştırmada, “Geliştirilen reçetelerle yapılan Mersin iline özgü yöresel yemeklerin panelistler tarafından görünüş, lezzet, doku, porsiyon ve genel kabul edilebilirlik konusundaki görüşleri nelerdir?” şeklindeki araştırma sorusuna yanıt aranmaktadır. Yöresel yemeklerin yapımı ve panelistler tarafından tadımı Mersin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağı ve restoranında gerçekleştirilmiştir. Araştırma için gerekli etik kurul izni, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulu tarafından 30.06.2022 tarihinde (Karar No:276) verilmiştir.

Yapılan alan taraması kapsamında Mersin yöresine ait olduğu düşünülen 144 adet yemek çeşidine rastlanılmıştır. Bu yemeklerin tarifleri için Lokmanoğlu (2013) tarafından yazılan “Dünden Bugüne Mersin Mutfağı” kitabı, Okyay (2020) tarafından “Anılarla Tarsus Yemekleri” kitapları ile Aras (2018) tarafından Gastro Metro Dergisi Tarsus Mutfağı ve Silifke mutfağı bölümlerinden faydalanılmıştır.

Araştırmada yapımı ve tadımı gerçekleştirilen altı adet yemek Tablo 1’de sunulmaktadır:

**Tablo 1.** Mersin yöresel yemekleri

<b>1. Ispanak Başı Yemeği</b>
<b>2. Çandar Eya Dolması ( Kaburga dolması )</b>
<b>3. Sini Köfte</b>
<b>4. Tatar Çorbası</b>
<b>5. Yüksük Çorbası</b>
<b>6. Ispanaklı İçli Köfte</b>

Araştırma deneysel tasarıma sahip olup, çalışmada ilişkisel tarama yöntemi uygulanmıştır. İlişkisel taramalar; iki veya daha çok sayıdaki değişkenlerin, analizler yoluyla ortaya çıkan sonuçlarını karşılaştırmaya yönelik çalışmalar olarak ifade edilmektedir (Karasar, 2014: 79-1). Örneklem hacmi belirlenirken, araştırmanın temel analiz yöntemi olan duyu analizi altında uygulanan istatistiksel analizler dikkate alınmıştır. Duyusal analiz, insan duyularının bir enstrüman gibi kullanıldığı ve gıdanın şekil, renk, kıvam gibi fiziksel özellikleri ile lezzet, aroma ve doku gibi duyu özelliklerinin insanın sahip olduğu görme, duyma, koklama, tatma ve dokunma şeklindeki beş duyusuyla tepkilerini ölçen, analiz eden ve açıklayan bir disiplin olarak ifade edilmektedir (Karaman ve Çetinkaya, 2020: 890). Duyusal analizde kullanılan test şekli, panel tipi ve panelist sayısı, örneklem sayısı ile veri analiz şekli Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Duyusal analizde kullanılan test türleri

Test No	Test Şekli	Panel Tipi ve Panelist Sayısı	Örnek S.	Veri Analizi
1	Tek Örnek	Eğitilmemiş: 80+	1	Varyans Analizi
2	Eşlenmiş Kıyaslama	Eğitilmemiş: 80+ Eğitilmiş: 3-10	2	Binom Dağılışı
3	İkili-Üçlü	Eğitilmiş: 3-10	3	Binom Dağılışı
4	Üçgen Test	Eğitilmiş: 3-10	3	Binom Dağılışı
5	Sıralama	Eğitilmiş: 3-10 Yarı Eğitilmiş: 8-25 Eğitilmemiş: 80+	2-7	Rank Analizi veya Varyans Analizi
6	Puanlama	Eğitilmiş: 3-10	1-18	Varyans Analizi veya Rank Analizi
7	Hedonik	Yarı Eğitilmiş: 8-25 Eğitilmemiş: 80+	1-18	Varyans Analizi veya Rank Analizi
8	Profil	İyi Eğitilmiş: 3-8	1-5	Grafiksel Gösterim

Kaynak (Altuğ, 1993).

Araştırma kapsamında 3'ü kadın 6'sı erkek olan ve yaşları 24 ile 55 arasında değişen 9 kişilik yarı eğitilmiş panelist gruba Mersin iline ait 6 farklı yöresel ürün; "görünüş", "lezzet", "doku", "porsiyon" ve "genel kabul edilebilirlik" kriterlerine göre duyu analizi yöntemiyle test ettirilmiştir. Araştırmada panelistlerden duyu analizi tekniği aracılığıyla veri toplanmıştır. Bu formda, Peryam, D.R. ve Pilgrim, F.J. (1957) tarafından geliştirilen ve Abbott (1973) tarafından da kullanılan (1- aşırı kötü, 2- çok kötü, 3- kötü, 4- ortanın altı, kötü'nün üstü, 5- orta, 6- iyinin altı, ortanın üstü, 7- iyi, 8- çok iyi ve 9- mükemmel) güvenilirlik ve geçerliliği birçok çalışmada test edilmiş olan (De Pelsmaeker vd., 2015; Kılınç vd., 2020; Yıldırım vd., 2016; Hastaoğlu vd., 2021) 9 puanlı Hedonik Skala Puanlama Test Ölçeği kullanılmıştır. Araştırmada örneklem büyüklüğü 30'un altında olduğundan, non-parametrik testler tercih edilmiştir (Pett, 2016; Salkind, 2017: 317). Bu kapsamda çalışmada analizler Tablo 2'de verilen yöntemlere göre şekillendirilmiştir.

## 6. Araştırma Verilerinin Analizi

Çalışmada yemeklerin sıra ortalamaları (rank analiz) ve standart sapma değerlerini ortaya koymak için Friedman S testi uygulanmıştır. Friedman S testi sonucunda ortaya çıkan anlamlı farklılık neticesinde, hangi yemekler arasında anlamlı farklılıklar olup olmadığını ortaya koymak için hedonik skala testine göre Karşılaştırmalı Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi yapılmıştır. Son olarak panelistlerden elde edilen duyu değerlendirme kriterlerinin ortalamaları Tablo 5'de belirlenmiştir. Belirlenen bu puanlar doğrultusunda Grafik 1'de yemeklerin tüm duyu özelliklerinin ortalama puanları toplanarak beğeni sırası ortaya koyulmuştur.

## 7. Bulgular

Yemeklerin ortalama ve standart sapma değerlerini ortaya koymak için Friedman S testi uygulanmıştır. Friedman S testi parametrik iki yönlü varyans analizi yönteminin parametrik olmayan alternatifidir. Bu testin temel özelliği normallik ve homojen varyans varsayımı gerektirmemesi ve ölçüm değerlerine atanan büyüklük sıra sayılarına dayanmasıdır (Gamgam ve Altunkaynak, 2012).

**Tablo 3.** Yemeklerin ortalama ve standart sapma değerleri Friedman Testi Sonuçları

Yemek	Sıra Ortalaması	Ortalama	Standart Sapma
Ispanak Başı	1,67	5,89	1,965
Eya Dolması	5,28	8,89	0,330
Sini Köfte	3,50	7,67	1,323
Tatar Çorbası	1,89	6,44	1,667
Yüksük Çorbası	3,89	8,33	0,500
Ispanaklı İçli Köfte	4,78	8,44	0,726

N değeri (9), Ki-Kare (29,046), Df (5), Asymp. Sig (0,00)

Tablo 3.'de verilen Friedman testi istatistik bulguları, yemeklerin kabul edilebilirlikleri açısından aralarında anlamlı bir fark olduğunu göstermektedir (Asymp. Sig. 0,000<0,05). Bu nedenle iki ölçüm arasındaki farklılıklar, Wilcoxon işaretli sıra testi ile analiz edilmiştir. Wilcoxon işaretli sıra testi, bir veri örneğine dayalı olarak bir grubun konumunu test etmek veya iki eşleşen örnek kullanarak iki popülasyonun konumlarını karşılaştırmak için kullanılan ve ölçümler arasında anlamlı bir fark olup olmadığını test etmek için kullanılan parametrik olmayan istatistiksel bir testtir (Conover, 1999: 350).

**Tablo 4.** Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirliklerine ilişkin hedonik skala testine göre Karşılaştırmalı Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi (n=9)

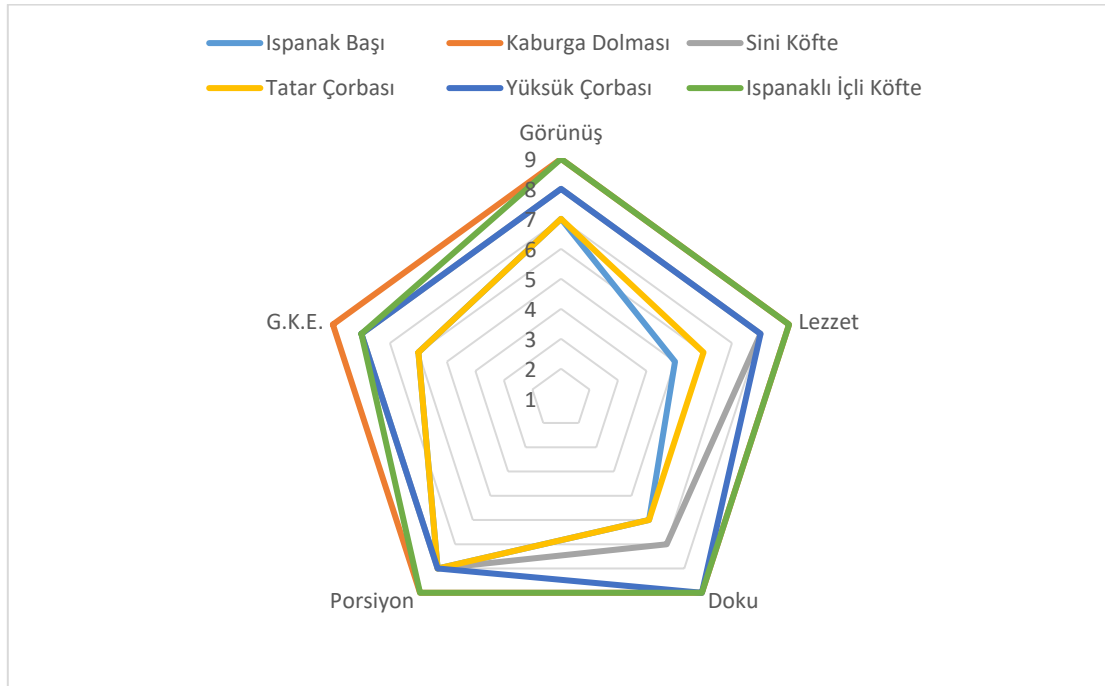
Yemek		n	S.O	Sıra Top.	Z	p	Eşit (n)
Eya Dolması	Negatif Sıra	0	0,00	0,00	-2,668	0,008	0
Ispanak Başı	Pozitif Sıra	9	5,00	45,00			
Sini Köfte	Negatif Sıra	1	4,50	4,50	-1,893	0,058	1
Ispanak Başı	Pozitif Sıra	7	4,50	31,50			
Tatar Çorbası	Negatif Sıra	3	3,00	9,00	-1,263	0,206	1
Ispanak Başı	Pozitif Sıra	5	5,40	27,00			
Yüksük Çorbası	Negatif Sıra	1	1,00	1,00	-,2547	0,011	0
Ispanak Başı	Pozitif Sıra	8	5,50	44,00			
Ispanaklı İçli Köfte	Negatif Sıra	0	0,00	0,00	-2,670	0,008	0
Ispanak Başı	Pozitif Sıra	9	5,00	45,00			
Sini Köfte	Negatif Sıra	8	5,44	43,50	-2,492	0,013	0
Eya Dolması	Pozitif Sıra	1	1,50	1,50			
Tatar Çorbası	Negatif Sıra	9	5,00	45,00	-2,670	0,008	0
Eya Dolması	Pozitif Sıra	0	0,00	0,00			
Yüksük Çorbası	Negatif	7	5,57	39,00	-1,976	0,048	0
Eya Dolması	Pozitif Sıra	2	3,00	6,00			
Ispanaklı İçli Köfte Eya Dolması	Negatif Sıra	4	4,25	17,00	-1,394	0,163	3
	Pozitif Sıra	2	2,00	4,00			
Tatar Çorbası	Negatif Sıra	7	4,14	29,00	-1,548	0,122	1
Sini Köfte	Pozitif Sıra	1	7,00	7,00			
Yüksük Çorbası	Negatif Sıra	4	3,00	12,00	-0,841	0,400	1
Sini Köfte	Pozitif Sıra	4	6,00	24,00			
Ispanaklı İçli Köfte	Negatif Sıra	1	1,50	1,50	-2,120	0,034	2
Sini Köfte	Pozitif Sıra	6	4,42	26,50			
Yüksük Çorbası	Negatif Sıra	1	1,50	1,50	-2,492	0,013	0
Tatar Çorbası	Pozitif Sıra	8	5,44	43,50			
Ispanaklı İçli Köfte	Negatif Sıra	0	0,00	0,00	-,2670	0,008	0
Tatar Çorbası	Pozitif Sıra	9	5,00	45,00			
Ispanaklı İçli Köfte Yüksük Çorbası	Negatif Sıra	3	3,00	9,00	-1,268	0,205	1
	Pozitif Sıra	5	5,40	27,00			
<b>N toplam sıra</b>		<b>9</b>					

Tablo 4’de her bir yemek diğeriyle kıyaslanarak istatistiksel olarak aralarındaki farkların anlamlılıkları değerlendirilmiştir. Wilcoxon işaretli sıralar testi bulgularına göre, ıspanak başı yemeği ile eya dolması (0,008 <0,05), ıspanak başı yemeği ile yüksük çorbası (0,011<0,05) ve ıspanak başı yemeği ile ıspanaklı içli köfte (0,008<0,05) arasında istatistiki olarak anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Ispanak başı yemeği ile sini köfte (0,058>0,05) ve ıspanak başı yemeği ile tatar çorbası (0,206>0,05) arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Eya dolması ile sini köfte (0,013<0,05), eya dolması ile tatar çorbası (0,008<0,05) ve eya dolması ve yüksük çorbası (0,048<0,05) arasında istatistiki olarak anlamlı bir farklılık (0,163>0,05) bulunurken, eya dolması ile ıspanaklı içli köfte arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Sini köfte ile ıspanaklı içli köfte arasında istatistiki olarak anlamlı bir farklılık (0,034<0,05) bulunmakta, sini köfte ile tatar çorbası (0,122>0,05) ve sini köfte ile yüksük çorbası (0,400>0,05) arasında istatistiki olarak anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Tatar çorbası ile yüksük çorbası arasında (0,013 <0,05) ve tatar çorbası ile ıspanaklı içli köfte arasında (0,008 <0,05) istatistiki olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Son olarak yüksük çorbası ile ıspanaklı içli köfte arasında (0,205>0,05) istatistiki olarak anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. İlgili sonuçlar takip eden bölümde bulunan duyuşal özelliklerin ortalamaları tablosu ile birlikte yorumlanacaktır. İlgili tablo aşağıda gösterilmektedir.

**Tablo 5.** Geleneksel yöntemlerle üretilmiş yemeklerin duyu özelliklerinin ortalamaları (n=9)

	Ispanak Başı Yemeği	Eya Dolması	Sini Köfte	Tatar Çorbası	Yüksük Çorbası	Ispanaklı İçli Köfte
<b>Görünüş</b>	7,00	9,00	7,67	6,89	8,33	8,78
<b>Lezzet</b>	5,22	8,56	8,00	5,78	8,22	8,56
<b>Doku</b>	5,56	8,78	7,22	6,11	9,00	8,56
<b>Porsiyon</b>	7,78	9,00	8,22	8,22	8,22	9,00
<b>G.K.E.</b>	5,89	8,89	7,67	6,44	8,33	8,44

Duyusal özelliklerin değerlendirilmesinde, görünüş olarak en yüksek oranı Eya Dolması (9,00) alırken, en düşük oranı (5,89) Tatar Çorbası almıştır. Lezzet açısından değerlendirmede en yüksek oranı (8,56) Eya dolması ve Ispanaklı İçli Köfte alırken en düşük değerlendirmeyi (5,22) Ispanak Başı yemeği almıştır. Doku açısından en yüksek oranı (9,00) Yüksük Çorbası alırken, en düşük oranı (5,56) ise Ispanak Başı yemeği almıştır. Porsiyon olarak en yüksek puanı (9,00) Ispanaklı İçli Köfte ve Eya Dolması alırken en düşük oranı Ispanak Başı yemeği almıştır. Panelistlerin duyu özelliklerinin değerlendirilmesi her bir özelliğe göre incelendiğinde, panelistler tarafından değerlendirilen yemeklere ilişkin puanlarda, Ispanak Başı yemeği görünüş 7, lezzet 5, doku 6, porsiyon 8, genel kabul olarak 6 puan almıştır. Eya Dolması, görünüş, lezzet, doku, porsiyon ve genel kabul edilebilirlik kriterlerine göre 9 puan almıştır. Sini Köfte görünüş, lezzet, porsiyon ve genel kabul edilebilirlik kriterlerinde göre 8, doku açısından 7 puan almıştır. Tatar Çorbası görünüş 7, lezzet, doku, genel kabul edilebilirlik 6 ve porsiyon 8 puan olarak, Yüksük Çorbası ise görünüş, lezzet, porsiyon ve genel kabul 8 puan, doku ise 9 puan olarak şekillenmiştir. Ispanaklı İçli Köfte görünüş, lezzet, doku, porsiyon olarak 9 puan, genel kabul olarak 8 puan olarak değerlendirilmiştir. Çalışmanın amacı doğrultusunda yemeklerin kabul edilebilirliği açısından genel değerlendirme durumu Grafik 1’de toplam oranlar üzerinden ortaya konulmuştur.

**Grafik 1:** Duyusal Analiz Verileri



Grafik 1'e göre en yüksek beğeni 45 puan ile Eya Dolması yemeğine verilmiştir. En çok beğenilen ikinci tabak olan İspanaklı İçli Köfte tabağı 44 puan almıştır. En çok beğenilen üçüncü tabak ise Yüksük Çorbası yemeğı olarak değerlendirilmiş ve panelistlerden 41 puan almıştır. Dördüncü sırada 39 puan ortalaması ile Sini Köfte, beşinci sırada Tatar Çorbası 33 Puan, altıncı sıradaki İspanak Başı yemeğı 32 puan almıştır. Sonuç olarak tüm duyuşal özellikler bir arada değerlendirildiğinde panelistlerin en kabul edilebilir yemek olarak Eya Dolmasını beğendikleri tespit edilirken, en az beğendikleri yemeğın ise İspanak Başı yemeğı olduğı söylenebilmektedir.

Wilcoxon Tablosu ile duyuşal özellikler bir arada yorumlandığında Eya Dolması, Yüksük Çorbası ve İspanaklı İçli Köfte ile Tatar Çorbası, İspanak Başı yemeğı ve Sini Köftenin birbirleri arasında oluşan farklılıklar anlamlı olarak gözükmemektedir. Sırası ile Eya Dolması, İspanaklı Köfte ve Yüksük Çorbası en yüksek puan ve ortalamaya sahip 3 ürünü oluşturmaktadır. Bunlardan sonra gelen 3 ürünün toplam ve ortalama puanları daha düşük çıkmaktadır. Bu durum oluşan beğeni durumunun bu ürünlerde anlamlı olacak şekilde daha düşük olarak çıktığını göstermektedir ve aynı anda tercih edildikleri durumda hem diğler ürünlere göre ilk 3 ürünün daha fazla beğenileceğini hem de genel olarak kabul edilebilir beğeni durumlarının düşük olduğunu göstermektedir. Elde edilen bu bulgulara göre ilk 3 ürün yeniden oluşturulan reçeteler ile ticarileştirildiğinde yüksek bir beğeni ile karşılaşacağını göstermektedir.

## 8. Sonuç ve Öneriler

Yöresel gastronomik ürünlerin destinasyon pazarlamasında öneminin anlaşıldığı günümüzde, Mersin'in var olan potansiyelini değerlendiremediğı hatta birçok yöresel yemeğının kaybolmaya yüz tuttuğı söylenebilmektedir. Yörenin gastronomik çekicilik oluşturabilecek unsurlarının korunması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılarak yaşatılması açısından kayıt altına alınması gerekmektedir. Buradan hareketle yapılan bu çalışmada öncelikle birçok yöresel ürüne ait tarif incelenmiş ve 6 adet yöresel yemek tarifine ait standart reçeteler geliştirilmiştir. Geliştirilen bu reçetelere ait uygulamalar yapılmış ve yarı eğitilmiş uzman grubuna duyuşal analiz yaptırılmıştır. Yapılan analizler sonucunda Eya Dolması, İspanaklı Köfte ve Yüksük Çorbası isimli 3 yemeğın beğeni durumu anlamlı ve yüksek olarak ölçülmüştür. Diğler 3 yemeğın (İspanak Başı Yemeğı, Sini Köfte ve Tatar Çorbası) elde edilen beğeni durumunun ise diğlerlerine göre daha düşük seviyede olarak ölçülmüş ve oluşan farkın anlamlı olduğı görülmüştür

Çalışmada elde edilen bulgulara dayanarak istatistiksel olarak anlamlı bulunan 3 ürünün (Eya Dolması, İspanaklı İçli Köfte ve Yüksük Çorbası); bölgenin yeme içme alışkanlıklarına uygun, standardize edilmiş ve ticari işletmeler tarafından üretimi yapılmaya başlanırsa bölgede beğenilmesi muhtemel ürünler olduğı söylenebilmektedir. Yemekler incelendiğinde, günümüzde talep gören hızlı ve kısa sürede yapılan yemeklere nazaran, bunların emek isteyen, daha uzun bir süre gerektiren yemekler olduğı söylenebilir. Ancak reçetelerinin ortaya konması, daha kısa sürede ve yörenin damak tadına uygun geleneksel yemekler yapmayı sağlayabilecektir. Aynı zamanda evlerde ve restoranlarda bu yemeklerin çok farklı şekillerde yapılarak özünden farklılaşması önlenilecek ve standartlaştırma için oldukça önemli olan coğrafi işaret tescili alabilme yolunda araştırma sonuçları fayda sağlayabilecektir.

Beğeni ve kabul edilebilirliğı yüksek olan İspanaklı İçli Köfte ise hem yöresel özellikleri yansıması hem de son zamanlarda oldukça rağbet gören ve popüler olan vegan beslenme alışkanlığına uyması sebebiyle inovatif bir ürün olarak dikkat çekmektedir. Ayrıca ön hazırlığı yapılmış olan ürünün, kısa pişirim süresi ve lezzet derinliğı ile hem hızlı yemek servis eden restoranlara, hem de fine-dining restoranlara uygun olduğı görülmektedir. Ayrıca farklı boylarda üretilebilmesi sebebiyle ara-sıcak ve ana yemek olarak servis edilebilmektedir.

Bu yönde yapılan araştırmaların arttırılması ve kapsamının çeşitlendirilmesi ile Mersin'in yerel gastronomik ürünlerinin kayıt altına alınarak standartlaştırılması sağlanabilecektir, böylece Mersin'e gastronomik bir kimlik kazandırılmasına yardımcı olunarak gastronomi turizminin gelişimi desteklenebilecektir. Araştırma sınırlı proje bütçe desteğine dayanılarak gerçekleştirildiğinden ve artan malzeme fiyatları nedeniyle, çalışmada altı adet yöresel yemeğe yer verilmiştir. Yeni araştırmalarda, yerel halkla yapılacak görüşmelerle Mersin'in kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerinin gün

yüzüne çıkarılması ve kayıt altına alınarak, uygulamalarda diğer yöresel ve coğrafi işaretli ürünleri de kullanarak reçetelendirilmesi önerilebilir.

#### **Yazarların Makaleye Olan Katkıları**

Yazar 1'in makaleye katkısı %34, Yazar 2'nin makaleye katkısı %33 Yazar 3'ün makaleye katkısı %33.'dir.

#### **Destek Beyanı**

Yapılan çalışma Mersin Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu tarafından 2020-1-AP5-3994 numara ile desteklenen projeden türetilmiştir.

#### **Çıkar Beyanı**

Yazarların herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

### Kaynaklar

- Abbott, J. A. (1973). Sensory Assessment of Textural Attributes of Foods, A. Kramer, A. S. Szczesniak (Editörler). Texture measurements of foods (s. 17-32) içinde, D.Reidel Publishing Company.
- Altuğ, Onoğur, T. ve Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda duyuşal değerlendirme*, Sidas Medya Ltd. Őti. (4. Basım). İzmir
- Altuğ, T. (1993). *Duyusal test teknikleri*. (1. Baskı). Ege Üniversitesi Yayınevi.
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M. and Roessler, E. B. (1965). *Principles of sensory evaluation of food*. New York: Academic Press.
- Aras, N. (2018a). Tarsus Mutfağı. *Gastro Metro Dergisi*, 89, 7–52.
- Aras, N. (2018b). Tarsus Mutfağı. *Gastro Metro Dergisi*, 90, 8–20.
- Aras, N. (2018c). Silifke Mutfağı. *Gastro Metro Dergisi*, 91, 7–42.
- Çetinsöz, B. C., ve Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 60-77.
- Churchill, G. A., and Nielsen, A.C. (1998). *Marketing research*. (3rd. ed.). New York: Dryden Press.
- Conover, WJ (1999). *Pratik parametrik olmayan istatistikler* (3. baskı). John Wiley & Sons, Inc.
- Develi, Ő. (2007). *Eski Mersin’de Yaşam*. Mersin: Avcı Ofset.
- De Pelsmaeker, S., Gellynck, X., Delbaere, C., Declercq, N., ve Dewettinck, K. (2015). Consumer-driven product development and improvement combined with sensory analysis: A case-study for European filled chocolates. *Food Quality And Preference*, 41, 20-29.
- Enthoven, L., ve Van den Broeck, G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193, 103226.
- Eren, F.Y. ve Sezgin, A.C. (2017). *Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği*, 1st International Sustainable Tourism Congress / November 23-25, 2017 / Kastamonu-Turkey
- Ercik, C. (2021). Mersin ili gastronomi turizmi. A. Atasoy, C. Ercik, ve M. Durukan (Editörler) *Akdeniz’in turizm güneşli Mersin*(s. 29-55) içinde. Nobel Yayınevi.
- Feagan, R. (2007). The place of food: Mapping out the “local” in local food systems. *Progress in Human Geography*, 31(1), 23–42.
- Gamgam, H., ve Altunkaynak, B. (2013). *SPSS uygulamalı parametrik olmayan yöntemler*. Seçkin Yayıncılık.
- Gökovalı, U. (2007). *Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği*. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2), 141-160.
- Görkem, O., ve Öztürk, H. M. (2018). İthal Gıda Ürünü Kullanımının Yöresel Lezzetler Üzerine Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 213, 228.
- Haven-Tang, C., ve Jones, E. (2005). Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69–86.
- Hastaoğlu, E., ve Taşçı, Ő. (2021). Farklı içerikli çikolatalarda bulunan bileşenlerin duyuşal olarak tespiti. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 9(3), 2203-2215.
- Hendrickson, M. K., Massengale, S. H., ve Cantrell, R. (2020). No money exchanged hands, no bartering took place. But it’s still local produce: Understanding local food systems in rural areas in the U.S. Heartland. *Journal of Rural Studies*, 78, 480–490.

- Kang, H., Roggio, A. M., ve Luna-Reyes, L. F. (2022). Governance of local food systems: current research and future directions. *Journal of Cleaner Production*, 338(July 2021), 130626.
- Lynch, F. T. (2011). *The book of yield accuracy in food costing and purchasing*. John Wiley & Sons Inc.
- Jones, L.V., Peryam, D.R. ve Thurstone, L.L. (1955). Development of a scale for measuring soldiers' food preferences. *Food Res.* 20, 512–520.
- Karaman, E.E ve Çetinkaya, N. (2020). Gıda tercihinde duyuların rolü: tat duyusunun tat testi ile demografik özelliklere göre farklılığının tespiti, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 883-898
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım.
- Kılınç, B., Bulat, F. N., ve Atalay, S. D. (2020). Farklı baharatlar kullanılarak üretilen kalamar esaslı atıştırma malzemelerinin duyusal değerlendirilmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 17(1), 146-158.
- Lokmanoğlu, Y. (2013). *Dünden Bugüne Mersin Mutfağı*. Ankara: Ayrıntı Basım Yayım Matbaacılık.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A., ve Yaşarsoy, A. G. E. (2017). *Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemeklerin Rolü ve Önemi; Kastamonu Örneği*. 1. International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu
- Marques, S. C. da C., Mauad, J. R. C., Domingues, C. H. de F., Borges, J. A. R., ve Silva, J. R. da. (2022). *The importance of local food products attributes in Brazil consumer's preferences*. *Future Foods*, 5(October 2021), 100125.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. NTV yayınları.
- Moskowitz, H.R., Sidel, J.L. (1971). Magnitude and hedonic scales of food acceptability. *J. Food Sci.* 36, 677–680.
- Okyay, N. (2020). *Anılarla Tarsus Yemekleri*. Hayykitap yayınları.
- Ooi, C.C. (2004). Poetics and politics of destination branding: Denmark, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 4(2), 107-128.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin Kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Özbek, Ç., ve Güzeller, Nu. (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. *Aydın Gastronomy Dergisi*, 6(2), 311–324.
- Özdemir, B. ve Çalışkan, O. (2011), Otel Dışı Yemek Deneyimi, Pınar İ., (Editör) *Uluslararası Turizm İşletmeciliği* (s. 475-491) içinde, Nobel Akademik Yayıncılık.
- Özer, E. D., ve Esen, M. K. (2019). Coğrafi işaret alma sürecinde, Avanos-Nevşehir testi kebabına ait standart reçetenin oluşturulması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 805-817
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. (1957). Hedonic scale method for measuring food preferences. *Food Technology*, 11(9), 9-14.
- Pett, M. A. (2016). *Nonparametric statistics for health care research* (2. Ed.ı). Los Angeles: Sage Publications.
- Rahim, S. C., Tuğcan, C., Akbaba, C., Bayramoğlu, S., ve Ova, G. (2015). Kıbrıs'ta evde geleneksel ve endüstriyel olarak üretilen hellim peynirlerinin duyusal özelliklerinin incelenmesi. *Food Quality and Preference*, 41, 20–29.
- Richards, G. (2002), Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption?, A.M. Hjalager, ve G. Richards, (Ed.), *Tourism and Gastronomy* (s. 2-20) içinde. London: Routledge.
- Salkind, N. J. (2017). *Statistics for people who (think they) hate statistics* (6. Ed.). Thousand Oaks: Sage Publications.

- Sekeran, U. ve Bougie, R. (1992). *Research methods for business. A skill-building approach*. West Sussex: John Wiley
- Taşdan, K., Albayrak, M., Albayrak, K. (2014). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği, XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 3-5 Eylül 2014, Samsun.
- Vural, S. (2010). *Huğ'dan gökdelene Mersin*. Lamineks Matbaacılık: Mersin.
- Yıldırım, A., Çetin, S., Öğretmen, H., Pelin, S. A. R. I., ve Hayoğlu, İ. (2016). Narın çikolata üretiminde kullanımı. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20(1), 12-19.
- Zencir, E., Özoğul, T., Göde, M. Ö., ve Ekincek, S. (2018). Yöresel yemeklerin ön standart tarifeleri hazırlanarak yiyecek içecek işletmelerinde kullanıma kazandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 387, 418.

**Ek-1** Reçeteler ve besin değerleri

(Reçetelerin besin değerlerinin hesaplanmasında Mastercook 2020 programı kullanılmıştır.)

**Şiş Börek / Yüzük Çorbası ( 6 kişilik )**

Porsiyonda: 829 kalori; 50g yağ (53.8% yağ kaynaklı kalori ); 22g Protein; 74g Karbonhidrat; 5g Diyet Lifleri; 132mg Kolesterol; 1103mg Sodyum; 0g Vitamin D; 67mg Kalsiyum; 6mg Demir; 441mg Potasyum.

Un	500 gr
Kıyma	250 gr
Kemikli et	250 gr
Kuru soğan	500 gr
Biber salçası	50 gr
Karabiber	5 gr
Toz biber (kırmızıbiber)	10 gr
Nane	10 gr
Tuz	12 gr
Turunç	200 gr
Tereyağı	200 gr
Su	2 litre

**Eya Dolması (4 kişilik)**

1099 Calories; 78g Fat (63.6% Yağdan alınan kalori); 44g Protein; 57g Karbonhidrat; 16g Diyet Lifleri; 166mg Kolesterol; 1180mg Sodyum; 146mg Kalsiyum; 9mg Demir; 1153mg Potasyum.

Kuzu kaburga bütün	1,2 kg
Bulgur ( pilavlık)	110 gr
Nohut ( Koçbaş )	150 gr
Kuru Soğan	250 gr
Karabiber	5 gr
Tuz	10 gr
Domates Salçası	35 gr
Biber salçası	35 gr

**Ispanak Başı**

( 4 kişilik ) 476 Calories; 26g Fat (47.4% Yağdan alınan kalori); 20g Protein; 45g Karbonhidrat; 22g Diyet Lifleri; 24mg Kolesterol; 1604mg Sodyum; 262mg Kalsiyum; 10mg Demir; 1624mg Potasyum.

Ispanak kökü	1 kg
Yeşil mercimek	200 gr
Biber salçası	50 gr
Sarımsak	50 gr
Kuru Nane	10 gr
Tuz	15 gr
Turunç	250 gr
Kuyruk yağı	100 gr
Su	1 litre

**Ispanaklı Köfte**

621 Calories; 14g Fat (19.2% Yağdan alınan kalori); 21g Protein; 110g Karbonhidrat; 21g Diyet Lifleri; 511mg Vitamin D; 236mg Kalsiyum; 11mg Demir; 1334mg Potasyum.

Ispanak	1 Kg
Bulgur Köftelik	500 gr
İrmik	500 gr
Kuru Soğan	500 gr
Sarımsak	60 gr
Maydanoz ( 1 demet)	190 gr
Biber salçası	50 gr
Kırmızıbiber toz tatlı	5 gr
Kimyon	5 gr
Kekik	10 gr
Tuz	5 gr
Sızma Zeytinyağı	100 ml
Su	300 ml

Tatar Çorbası

624 Calories; 36g Fat (52.5% Yağdan alınan kalori); 17g Protein; 57g Karbonhidrat; 7g Diyet Lifleri; 48mg Kolesterol; 561mg Sodyum; 119mg Kalsiyum; 6mg Demir; 531mg Potasyum;

Un	400 gr
Su	220 ml
Tuz	10 gr
Nohut	150 gr
Kuzu Kaburga	250 gr
Dana Kıyma az yağlı	150 gr
Yoğurt	200 gr
Sarımsak	60 gr
Maydanoz yaprağı	75 gr
Biber salçası	20 gr
Domates salçası	20 gr
Nane yaprağı	50 gr
Pul Biber	6 gr
Karabiber	3 gr
Kuzu kuyruk yağı	100 gr
Sızma zeytinyağı	75 ml
Su	3 lt

Sini Köfte

620 Calories; 41g Fat (57.5% Yağdan alınan kalori); 19g Protein; 49g Karbonhidrat; 12g Diyet Lifleri; 53mg Kolesterol; 645mg Sodyum; 64mg Kalsiyum; 4mg Demir; 545mg Potasyum;

Sarı Patates	450 gr
Köftelik bulgur	450 gr
Dana kıyma az yağlı	500 gr
Kuru soğan	450 gr
Kırmızı toz biber	10 gr
Biber salçası	40 gr
Fesleğen kurusu	25 gr
Kimyon	15 gr
Tuz	12 gr
Sızma Zeytinyağı	200 ml
Su	1 lt